

ERANSKINA II / ANEXO II

ALBAITARIA

VETERINARIO/A

1. Deitutako plazak.

Albaitari plaza bat (1); A taldea, A1 azpitaldea, Administrazio Bereziko eskala, Azpieskala Teknikoa, Goi Mailako Teknikariak klasekoa.

2. Betekizun espezifikoak.

Izangaiek baldintza espezifiko hauek bete behar dituzte:

2.1 Titulazioa.

Deialdiko plaza bakoitzerako plazan taulan adierazitako titulu akademikoa edo baliokidetzat jotako titulua izatea, edo hura lortzeko moduan izatea eskabideak aurkezteko epea amaitzen den egunerako.

2.2 Euskara.

3. hizkuntza-eskakizuna (Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuko C1 maila) egiaztatzea, deitutako plaza hizkuntza-eskakizuna hori duen eta derrigortasun-data igarota duen lanpostu bati lotuta dagoelako.

2.3 Gidabaimena.

"B" gidabaimena indarrean izatea.

3. Lehiaketako merezimenduen balorazioa.

Gehienez ere 40 puntu lortu ahal izango dira, honela banatuta:

- Lan-esperientzia: gehienez, 32 puntu.

- Prestakuntza eta lan-politsetan izatea: gehienez, 8 puntu.

A) ESPERIENTZIA PROFESIONALA

Lanbide-esperientziagatik gehienez 32 puntu lortu ahal izango dira.

1. Plazas convocadas.

Se convoca una (1) plaza de Veterinario/a perteneciente al grupo A, Subgrupo A1, Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Clase Técnicos Superiores.

2. Requisitos específicos.

Las personas aspirantes deberán reunir los siguientes requisitos específicos:

2.1 Titulación.

Estar en posesión del título académico o título declarado equivalente señalado en el cuadro de plazas para cada una de las plazas objeto de la convocatoria, o en condiciones de obtenerlo en la fecha en que termine el plazo de de presentación de solicitudes.

2.2 Euskera.

Acreditar el perfil lingüístico 3 (nivel C1 del Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas), ya que la plaza convocada está asociada a un puesto de trabajo con dicho perfil lingüístico, con fecha de preceptividad vencida.

2.3 Permiso de conducir

Estar en posesión del carnet de conducir "B" en vigor.

3. Valoración de los méritos del concurso.

Se podrá obtener una puntuación máxima de 40 puntos, con la siguiente distribución:

- Experiencia profesional: máximo de 32 puntos.

- Formación y pertenencia a bolsas de trabajo: máximo de 8 puntos.

A) EXPERIENCIA PROFESIONAL.

Por la experiencia profesional se podrá obtener una puntuación máxima de 32 puntos.

- a) Donostiako Udalean eta haren erakunde autonomoetan egindako zerbitzuak, Albaitari plazari dagozkion lanpostuetan (A taldea, A1 azpitaldea): gehienez 32 puntu, hileko 0,45 puntu.
- a) Servicios prestados en el Ayuntamiento de San Sebastián y sus organismos autónomos en puestos de trabajo correspondientes a la plaza Veterinario/a (grupo A, subgrupo A1): máximo de 32 puntos a razón de 0,45 puntos por mes.
- b) Donostiako Udalean eta haren erakunde autonomoetan egindako zerbitzuak, deialdiko plazetan ez den beste batzuetan: gehienez 8 puntu, 0,12 puntu hilabeteko.
- b) Servicios prestados en el Ayuntamiento de San Sebastián y sus organismos autónomos en plazas diferentes de la convocada: máximo de 8 puntos a razón de 0,12 puntos por mes.
- c) Donostiako Udala eta haren erakunde autonomoak ez diren beste udal administrazioetan egindako zerbitzuak, deialdiko plaza bezalako edo haren balio bereko besteren batean (A taldea, A1 azpitaldea): gehienez 22 puntu, 0,30 puntu hilabeteko.
- c) Servicios prestados en una administración municipal diferente al Ayuntamiento de San Sebastián y a sus organismos autónomos en plaza igual o equivalente a la convocada (grupo A, subgrupo A1): máximo de 22 puntos a razón de 0,30 puntos por mes.
- d) Beste administrazio publiko batzuetan egindako zerbitzuak, deialdiko plaza bezalako edo haren balio berekoren batean (A taldea, A1 azpitaldea): gehienez 22 puntu, hilabete bakoitzeko 0,15 puntu.
- d) Servicios prestados en otras administraciones públicas en plaza igual o equivalente a la convocada (grupo A, subgrupo A1): máximo de 22 puntos a razón de 0,15 puntos por mes.
- c) eta d) ataletan lortutako puntuazioen baturak ezin izango ditu 22 puntu baino gehiago izan.
- La puntuación máxima por la suma de las puntuaciones obtenidas en los apartados c) y d) no podrá superar los 22 puntos.
- B) PRESTAKUNTZA ETA LAN-POLTSETAN EGOTEA.**
- B) FORMACIÓN Y PERTENENCIA A BOLSAS DE TRABAJO.**
- B) atal honetan gehienez 8 puntu lortu ahal izango dira.
- En este apartado B) se podrá obtener una puntuación máxima de 8 puntos.
- B. 1) Titulazio akademiko ofiziala eta unibertsitate-titulu propioak
- B. 1) Titulación académica oficial y títulos universitarios propios.
- Azpiatal honetan gehienez 4 puntu lortu ahal izango dira.
- En este subapartado se podrá obtener una puntuación máxima de 4 puntos.
- 4 puntu izango dira lortu nahi den plazarako eskatzen den maila bereko edo handiagoko titulazio akademiko ofiziala izatea. Maila berekoa bada, eskakizun gisa egiaztatutakoa ez beste titulazio bat izan behar du; betekizuna egiaztatzeko kontuan hartzen den titulu hura ez da meritutzat hartuko eta.
- Se valorará con 4 puntos estar en posesión de una titulación académica oficial de nivel igual o superior a la exigida para acceder a la plaza a la que se opta. Si es del mismo nivel deberá ser una titulación distinta de la acreditada como requisito, dado que no se tendrá en cuenta como mérito el título que se considere a efectos de acreditación del requisito.
- Unibertsitate-titulu propioak edukitzea 2 punturekin baloratu da gehienez, baremo honen arabera:
- Se valorará estar en posesión de títulos universitarios propios hasta un máximo de 2 puntos, en atención al siguiente baremo:
- 200etik - 250 ordu arteko iraupena: puntu 1 tituluko.
  - 250etik - 300 ordu arteko iraupena: 1,5 puntu tituluko.
  - 300 ordu edota goragoko iraupena: 2 puntu tituluko.
- De duración igual o superior a 200 horas e inferior a 250 horas: 1 punto por título
  - De duración igual o superior a 250 horas e inferior a 300 horas: 1,5 puntos por título.
  - De duración igual o superior a 300 horas: 2 puntos por título.
- B. 2) Donostiako Udalaren lan-poltsetan egotea.
- B. 2) Pertenencia a bolsas de trabajo del Ayuntamiento de San Sebastián.
- Atal honetan gehienez 4 puntu lortu ahal izango dira.
- En este subapartado se podrá obtener una puntuación máxima de 4 puntos.

- Donostiako Udaleko Albaitari lan-poltsetan izateagatik: 4 puntu
- B. 3) Hizkuntzak. Ingelesa, frantsesa eta alemana.
- Azpiatal honetan, ingelesa, frantsesa eta/edo alemana jakeagatik 4 puntu emango dira gehienez.
- Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuko mailen arabera, puntuazio hau emango da:
- C2 maila: 4 puntu.  
C1 maila: 3 puntu.  
B2 maila: 2 puntu.  
B1 maila: 1 puntu.
- Hizkuntza bakoitzerako, egiaztatzen den mailarik altuena bakarrik baloratuko da.
- B. 4) Informatikako ezagutzak.
- Azpiatal honetan, IT Txartelaren ziurtapen-sistemaren bidez egiaztatutako informatika-ezagutzak baloratuko dira, eta gehienez 4 puntu lor daitezke.
- Honako ziurtagiri hauek baloratuko dira:
- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 edo geroagokoa.
  - Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 edo geroagokoa.
  - Internet.
  - Microsoft Access 2000/XP/2003 edo geroagokoa.
  - Microsoft Outlook XP/2003/2010 edo geroagokoa.
  - Microsoft Power Point 2000/XP/2003/2007/2010 edo geroagokoa.
- Ziurtagiri horiek baremo honen arabera baloratuko dira:
- Oinarrizko mailako ziurtagiri bakoitzeko: 1 puntu.
  - Maila aurreratuko ziurtagiri bakoitzeko: 2 puntu.
  - Maila bakarreko ziurtagiri bakoitzeko: 2 puntu.
- Modulu bereko oinarrizko maila eta maila aurreratua egiaztatuz gero, aurreratua besterik ez da baloratuko.
- Aplikazio baten bertsio berrienak baliorik gabe utziko ditu, balorazio aldetik, hura baino zaharragoko guztiak; baldin eta izangaiak lehenagoko bertsio hartan maila aurreratua lortu ez badu behintzat, maila aurreratua baloratuko da orduan eta.
4. Emakumeei lehentasunezko klausula aplikatzea.
- Azken kalifikazioan berdinketa izanez gero, ez da emakumeei lehentasuna emateko klausularik aplikatuko.
- Por formar parte de las bolsas de trabajo de Veterinario/a del Ayuntamiento de San Sebastián: 4 puntos.
- B. 3) Idiomas. Inglés, Francés y Alemán.
- En este subapartado se valorará, hasta un máximo de 4 puntos, el conocimiento de inglés, francés y/o alemán.
- En función de los niveles del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas se otorgará la siguiente puntuación:
- Nivel C2: 4 puntos.  
Nivel C1: 3 puntos.  
Nivel B2: 2 puntos.  
Nivel B1: 1 puntos.
- Para cada idioma se valorará únicamente el nivel superior que se acredite.
- B. 4) Conocimientos informáticos.
- En este subapartado se valorarán los conocimientos informáticos acreditados mediante el sistema de certificaciones IT Txartela, pudiendo obtener un máximo de 4 puntos.
- Serán objeto de valoración las siguientes certificaciones:
- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 o posterior.
  - Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 o posterior.
  - Internet.
  - Microsoft Access 2000/XP/2003 o posterior.
  - Microsoft Outlook XP/2003/2010 o posterior.
  - Microsoft Power Point 2000/XP/2003/2007/2010 o posterior.
- Estas certificaciones se valorarán de conformidad con el siguiente baremo:
- Por cada certificación de nivel básico: 1 puntos.
  - Por cada certificación de nivel avanzado: 2 puntos.
  - Por cada certificación de nivel único: 2 puntos.
- En caso de que se acredite el nivel básico y el nivel avanzado del mismo módulo, sólo se valorará el avanzado.
- Las certificaciones de una aplicación de versión posterior anularán las versiones anteriores, salvo que en la anterior versión la persona aspirante haya obtenido el nivel avanzado, en cuyo caso, se valorará este último.
4. Aplicabilidad de la cláusula de prioridad a las mujeres.
- En caso de empate en la calificación final, no será de aplicación la cláusula de prioridad a las mujeres.

## 5. Gaitegia.

### 1. gaia:

Osasun publikoaren lege-esparrua Donostiako udalerrian eta Euskal Autonomia Erkidegoan. Elikagaien segurtasunari buruzko liburu zuria. Elikagaien segurtasunaren printzipio eta betekizun orokorrak.

### 2. gaia:

Kontrol ofizialak: Elikagaien Segurtasunari buruzko Europako Erregelamendua, kontrol ofizialei buruzkoa. Arau orokorrak. Kontrolatu beharreko jarduerak. Kontrolen garrantasuna. Prozedurak eta erregistroak. Kontrol-metodoak eta -teknikak. Operadoreen betebeharrak. Kontrol ofizialeko urte anitzeko plan nazional integratuak eta kontrol ofizialeko Europar Batasuneko programa koordinatuak.

### 3. gaia:

Elikagaien higiene-baldintza orokorrak.

### 4. gaia:

Animalia-jatorriko elikagaien higiene-arau espezifikoak.

### 5. gaia:

Autokontrol-sistema elikagai-establezimenduetan, AAKPK. Estandarra EAEn. Aplikatu beharreko betekizunak eta legeria.

### 6. gaia:

Autokontrol-sistemak malgutzea: EAeko Autokontrolerako Plan Orokorrak, sektoreka: kontrol eta erregistro nagusiak.

### 7. gaia:

Elikagai-establezimenduetan ezarritako autokontrol-sistemak ikuskatzeko prozedura.

### 8. gaia:

Elikagai-enpresen eta elikagaien Osasun Erregistro Orokorra. Elikagai-establezimenduak baimentzea. Prozedura eta legeria aplikagarria.

### 9. gaia:

Aldi baterako ekitaldiak bide publikoan: Higiene- eta osasun-kontrola eta espazio publikoaren erabileraren araudia Donostiako udalerrian.

### 10. gaia:

Jarduketa ofiziala elikadura-jatorriko intoxikazio-agerraldien aurrean: agerraldiaren jatorria, agerraldia sortzen laguntzen duten faktoreak eta agerraldia kontrolatzeko edo ezabatze-ko ekintzak zehaztea. Elikadura-toxiinfekzio nagusiak eta inplikaturako elikagaiak. Ikerketa epidemiologikoa egiteko beharrezko datuak. Sortzen ari diren arazoak.

## 5. Temario.

### Tema 1:

Marco legislativo de la salud pública en el municipio de Donostia y en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Libro blanco de seguridad alimentaria. Principios y requisitos generales de seguridad alimentaria.

### Tema 2:

Controles oficiales: Reglamento europeo de seguridad alimentaria sobre controles oficiales. Normas generales. Actividades objeto de control. Transparencia de los controles. Procedimientos y registros. Métodos y técnicas de control. Obligaciones de los operadores. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial y Programas comunitarios coordinados de control oficial.

### Tema 3:

Requisitos generales de higiene de los productos alimenticios.

### Tema 4:

Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

### Tema 5:

Sistema de autocontrol en Establecimientos Alimentarios, APPCC. Estándar en la CAPV. Requisitos y Legislación aplicable.

### Tema 6:

Flexibilización de sistemas de autocontrol: Planes Genéricos de Autocontrol por sectores en la CAPV: Principales Controles y Registros.

### Tema 7:

Procedimiento de auditoría de los sistemas de autocontrol implantados en los establecimientos alimentarios.

### Tema 8:

Registro General Sanitario de empresas alimentarias y de alimentos. Autorización de los establecimientos alimentarios. Procedimiento y legislación aplicable.

### Tema 9:

Eventos temporales en vía pública: Control higiénico-sanitario y regulación del uso del espacio público en el municipio de Donostia.

### Tema 10:

Actuación oficial ante brotes de intoxicación de origen alimentario: Determinación del origen del brote, factores que contribuyen a su aparición y acciones orientadas a su control o eliminación. Principales toxiinfecciones alimentarias y alimentos implicados. Datos necesarios para realizar la investigación epidemiológica. Problemas emergentes.

11. gaia:

Jarduketa ofiziala elikadura-alerten aurrean: informazioa trukatzeko sistema koordinatua, hura ebaluatzeko kontuan hartu beharreko faktoreak, jarduteko neurriak, alerten kudeaketa, jarraipena eta ebazpena.

12. gaia:

Donostiako Udalaren elikagaien segurtasunaren arloko zehapen-prozedura: abian jartzea, instrukzioa, ebazpena. Arau-hauste eta zehapen-motak. Kautelazko neurriak Osasun eta Kontsumo Ikuskaritzaren arloan Donostiako Udalak duen zigor-ahalmena arautzeko araudi orokorra eta ordenantza

13. gaia:

Elikagai-establezimenduen ikuskapena: elikagai-establezimenduen sailkapena, arriskuaren arabera: arriskua baloratzeko irizpideak eta kontrol ofizialak planifikatzeko orduan horiek duten garrantzia. Arriskuaren araberako plangintza, gauzatzea, jarraipena eta ebazpena. Adierazleak Aktak egitea, bildu beharreko gutxienezko datuak. Indarrean dagoen legeria.

14. gaia:

Elikagaien zaintza mikrobiologikoa eta kimikoa. Elikagaien laginketa: helburuak, plangintza, gauzatze-prozedura, ebaluazioa eta ebazpena. Elikagaien eta antzekoen arau mikrobiologikoak (azalera, kontsumoko urak, azpiproduktuak) eta interes sanitarioko beste parametro fisiko-kimiko batzuk.

15. gaia:

Txikizkako merkataritzan eta jatetxe-arloan kontsumitzaileari ematen zaion elikadura-informazioa. Ontziratu gabe aurkezten diren elikagaien eta kontsumitzaileak eskatuta ontziratutakoen eta txikizkako merkataritzako titularrek ontziratutakoen elikadura-informazioa. Elikagaiak etiketatzeko baldintza orokorrak eta espezifikoak, nahitaezko informazioa. Eskuragarritasuna eta aurkezpena. Legeria

16. gaia:

Nutrizio-informazioa. Elikagaien nutrizio-adierazpenak eta propietate osasungarriak. Legeria.

17. gaia:

Elikagai berriak, elikagai bereziak, elikagai funtzionalak, elikadura-osagarriak, elikagai ekologikoak, genetikoki eraldatutako organismoak. Egungo egoera eta lege-esparrua.

18. gaia:

Etiologia bakterianoa elikadura-transmisioko gaixotasunak, etiologia biriko eta prionikokoak, etiologia parasitarioak eta onddo mikotoxigenikoak sortutakoak. Arriskua ezaugarritzea eta kudeatzea. Legeria.

19. gaia:

Alergenoak eta elikadura-intolerantziak eragiten dituzten substantziak. Arriskua ezaugarritzea eta kudeatzea. Legeria.

Tema 11:

Actuación oficial ante alertas alimentarias: Sistema coordinado de intercambio de información, factores a tener en cuenta para su evaluación, medidas de actuación, gestión de alertas, seguimiento y resolución.

Tema 12:

Procedimiento sancionador en materia de seguridad alimentaria del Ayuntamiento de Donostia: iniciación, instrucción, resolución. Tipología de infracciones y sanciones. Medidas cautelares. Normativa general y Ordenanza reguladora de la potestad sancionadora en materia de Inspección sanitaria y Consumo del Ayuntamiento de Donostia.

Tema 13:

Inspección de establecimientos alimentarios: Clasificación de establecimientos alimentarios en base al riesgo: Criterios de valoración del riesgo y su importancia para la planificación de los controles oficiales. Planificación en función del riesgo, ejecución, seguimiento y resolución. Indicadores. Levantamiento de actas, datos mínimos a recoger. Legislación vigente.

Tema 14:

Vigilancia microbiológica y química de los alimentos. Muestreo de los alimentos: objetivos, planificación, procedimiento de ejecución, evaluación y resolución. Normas microbiológicas de los alimentos y asimilados (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos) y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario

Tema 15:

Información alimentaria facilitada al consumidor en comercio minorista y restauración. Información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar y de los envasados a petición del consumidor y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Requisitos generales y específicos del etiquetado de alimentos, información obligatoria. Disponibilidad y presentación. Legislación.

Tema 16:

Información nutricional. Declaraciones nutricionales y Propiedades saludables de los alimentos. Legislación.

Tema 17:

Nuevos alimentos, alimentos especiales, alimentos funcionales, complementos alimenticios, alimentos ecológicos, organismos modificados genéticamente. Situación actual y marco legal.

Tema 18:

Enfermedades de transmisión alimentaria de etiología bacteriana, de etiología vírica y priónica, de etiología parasitaria y producidas por hongos micotoxigénicos. Caracterización del peligro y gestión del riesgo. Legislación.

Tema 19:

Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias. Caracterización del peligro y gestión del riesgo. Legislación.

20. gaia:

Elikagaien industriako teknologia. Elikagai-gehigarriak. Elikagai-gehigarrien EBko zerrenden sailkapena eta transferentzia-printzipioa. Kontserbazio-tratamenduak. Elikagaien irradiazioa. Legezko araudia.

21. gaia:

Onddo eta perretxiko jangarriak: espezie jangarri eta pozoiatsu nagusiak. Merkaturatzeko osasun-baldintzak. Kontrolneurriak. Legeria.

22. gaia:

Izurri-kontrola. Izurri-kontrola elikagai-establezimendu eta -industrian. Desinfektatzeko, eta intsektuak zein arratoiak hiltzeko metodoak. Legeria. Izurri-kontrola espazio publikoan. Hiriko izurriak kontrolatzeko ordenantza, Donostiako Udalarena.

23. gaia:

Elikadurakoak ez diren zoonosiak: zaintza eta agente zoonotikoak. Osasun publikoan duen garrantzia. Etiologia, epizootiologia eta diagnostikoa. Munduko osasun-egoera, bereziki Europakoa. Kontrol-neurriak eta egungo egoera. Elikadurakoak ez diren zoonosi nagusien aurkako programak: araudia.

24. gaia:

Aedes generoko bektore biologikoak, gaixotasunak transmititzen dituztenak. Epidemiologia eta etiologia. Munduko osasun-egoera, bereziki Europakoa. Zaintza- eta kontrol-neurriak eta egungo egoera.

25. gaia:

Zaindu beharreko zoonosiak eta agente zoonosikoak: mycobacterium bovis bidezko tuberkulosia, bruzelosia, verotoxina sortzen duen escherichia coli, salmonellosia, kanpilobakteriosia, listeriosia, ekinokokosia, trikinosia eta horien agente eragileak. Etiologia, epizootiologia eta diagnostikoa. Munduko osasun-egoera, bereziki Europakoa. Osasun-polizia eta kontrol-neurriak.

26. gaia:

Zoonosi birikoak: kalizibirusa; A hepatitisaren birusa; gripearen birusa; koronabirusa; amorrua eta artropodoek transmititutako birusak. Patogenia. Amorruren aurkako kontrola. Legeria.

27. gaia:

Zoonosi bakterianoak: borreliosia, botulismoa, leptospirosia, psitakosia, tuberkulosia, bibriosia eta yersiniosia eta horien agente eragileak. Etiologia, azterketa epizootiologikoa eta zoonosikoa. Munduko osasun-egoera, bereziki Europakoa. Kontrol-neurriak eta egungo egoera.

28. gaia:

Zoonosi parasitarioak: anisakiasia, kriptosporidiosis, toxoplasmosia eta zistizerkosia eta horien agente eragileak. Etiologia, azterketa epizootiologikoa eta zoonosikoa. Munduko osasun-egoera, bereziki Europakoa. Kontrol-neurriak eta egungo egoera.

Tema 20:

La tecnología en la industria alimentaria. Los aditivos alimentarios. Clasificación de las listas comunitarias de aditivos alimentarios y principio de transferencia. Los tratamientos de conservación. Irradiación de alimentos. Normativa legal.

Tema 21:

Hongos y setas comestibles: principales especies comestibles y venenosas. Condiciones sanitarias para su comercialización. Medidas de control. Legislación.

Tema 22:

Control de plagas: Control de plagas en establecimientos e industria alimentaria. Métodos de desinfección, desinsectación y desratización. Legislación. Control de plagas en espacio público. Ordenanza reguladora de control de plagas urbanas del Ayuntamiento de Donostia.

Tema 23:

Zoonosis no alimentarias: su vigilancia y agentes zoonóticos. Importancia en la salud pública. Etiología, epizootiología y diagnóstico. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Medidas de control y situación actual. Programas de lucha contra las principales zoonosis no alimentarias: normativa.

Tema 24:

Vectores biológicos del género Aedes transmisores de enfermedades. Epidemiología y etiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Medidas de vigilancia y control y situación actual.

Tema 25:

Zoonosis y agentes zoonóticos que deben ser objeto de vigilancia: Tuberculosis por Mycobacterium bovis, Brucelosis, Escherichia coli productora de verotoxina, Salmonelosis, Campilobacteriosis, Listeriosis, Equinococosis, Triquinosis y sus agentes causales. Etiología, epizootiología y diagnóstico. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Policía sanitaria y medidas de control.

Tema 26:

Zoonosis víricas: Calicivirus; Virus de la hepatitis A; Virus de la gripe; Coronavirus; Rabia y Virus transmitidos por artrópodos. Patogenia. Control antirrábico. Legislación.

Tema 27:

Zoonosis bacterianas: Borreliosis, Botulismo, Leptospirosis, Psitacosis, Tuberculosis, Vibriosis y Yersiniosis y sus agentes causales. Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Medidas de control y situación actual.

Tema 28:

Zoonosis parasitarias: Anisakiasis, Criptosporidiosis, Toxoplasmosis y Cisticercosis y sus agentes causales. Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Medidas de control y situación actual.

29. gaia:

Maskotek transmititzen dituzten zoonosi ohikoena. Gure inguruko txakur eta katuen gaixotasun infektokutsakor eta parasitario nagusiak. Zaintza-sistemak. Prebentzio- eta kontrol-neurriak.

30. gaia:

Elikagaien kutsadura abiotikoa. Hondakinak Ikertzeko Plan Nazionala. Kontrol ofiziala. Legeria.

31. gaia:

Euskal Autonomia Erkidegoan maskotak edukitzea eta babestea. Legeria aplikagarria. Donostiako udalerrian animaliak eduki eta babesteko udal-ordenantza. Maskoten identifikazioa, betebeharrak, edukitzeko baldintzak eta debekak. Abandonatutako animaliak, kontzeptua eta haien kudeaketa. Prozedura erasoan aurrean. Arau haustek eta zigorrak.

32. gaia:

Arriskutsuak izan daitezkeen txakurrak. Arriskutsuak izan daitezkeen txakurrak edukitzea eta jabeen betebeharrak. Udal-eskumenak: lizentziak, erregistroa eta albaitaritzako teknikarien jarduerak. Arau haustek eta zigorrak

33. gaia:

Txikizkako merkataritza. Araudi orokorra eta sektoriala. EAEko jantoki kolektiboen eta janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez-industrialen osasun-baldintzak eta sailkapen

34. gaia:

Giza kontsumorako ez diren animalia-azpiproduktuei eta produktu deribatuei aplikatzeko osasun-arauak. Kategorizazioa. Bilketa eta garraioa. Baimendutako destinoak. Trazabilitatea

35. gaia:

Osasun-arriskuen prebentzioa elikagai-establezimenduen diseinuan: establezimenduaren kokapena. Lokalen, eremu- eta prozesuen banaketa. Egiturazko osagaiak. Inguru- nearen kontrola eta hondakinak erretiratzea elikagai-establezimenduetan.

36. gaia:

Eusko Legebiltzarraren 4/2005 Legea, otsailaren 18koa, Emakumeen eta Gizonen berdintasuna lortzeko eta emakumeen kontrako indarkeria matxistarik gabe bizitzeko legea.

- Atariko titulua. Xedea, aplikazio- eremua eta emakumeen eta gizonen berdintasunaren arloan euskal botere publikoen jarduna gidatu eta bideratuko duten printzipio orokorrak.

- II. titulua. Euskal Herri administrazioen eta aginteen jarduketan genero ikuspegia integratzeko neurriak.

Tema 29:

Zoonosis más frecuentes transmitidas por los animales de compañía. Principales enfermedades infectocontagiosas y parasitarias de los perros y gatos en nuestro entorno. Sistemas de vigilancia. Medidas de prevención y control.

Tema 30:

Contaminación abiótica de los alimentos. Plan Nacional de investigación de Residuos. Control oficial. Legislación.

Tema 31:

Tenencia y protección de animales de compañía en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Legislación aplicable. Ordenanza municipal para la tenencia y protección de animales en el término municipal de Donostia. Identificación de animales de compañía, obligaciones, condiciones de tenencia y prohibiciones. Animales abandonados, concepto y su gestión. Procedimiento ante agresiones. Infracciones y sanciones.

Tema 32:

Perros potencialmente peligrosos. Tenencia y obligaciones de propietarios. Competencias municipales: licencias, registro y actuaciones de los técnicos veterinarios. Infracciones y sanciones

Tema 33:

Comercio minorista. Normativa general y sectorial. Condiciones sanitarias y clasificación de los comedores colectivos y establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas en la CAPV.

Tema 34:

Normas sanitarias aplicables a subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano. Categorización. Recogida y transporte. Destinos autorizados. Trazabilidad

Tema 35:

Prevención de riesgos sanitarios en el diseño de establecimientos alimentarios: Ubicación del establecimiento. Distribución de locales, áreas y procesos. Componentes estructurales. Control del medio ambiente y eliminación de residuos en los establecimientos alimentarios.

Tema 36:

Ley del Parlamento Vasco 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres y vidas libres de violencia machista contra las mujeres:

- Título Preliminar. Objeto, ámbito de aplicación y principios generales que deben regir y orientar la actuación de los poderes públicos vascos en materia de igualdad de mujeres y hombres.

- Título II. Medidas para la integración de la perspectiva de género en la actuación de los poderes y las Administraciones Públicas vascas.